

# Hefe - kleiner Pilz ganz groß!

## Biologie – Exkursion der 8. Klassen der CJD – Realschule zur Trumer Brauerei

Die 8. Klassen der Realschule Berchtesgaden besuchten kürzlich im Rahmen des Biologieunterrichts die Trumer Brauerei im Salzburger Land, um dort in der Praxis die „Arbeit“ von Hefepilzen zu erkunden.

Die Schülerinnen und Schüler wurden in Obertrum herzlich empfangen. Zunächst erfolgte ein Überblick der Geschichte der Brauerei. Sie gehört seit über 230 Jahren der Familie Sigl; Bier gebraut wird hier aber bereits seit über 400 Jahren. „Markenzeichen“ der Brauerei ist das „Trumer Pils“, das heute in alle Welt exportiert wird.

Im alten Sudhaus, in dem nicht mehr gebraut wird, befindet sich jetzt das Besucher - Informationszentrum. Dort durften die Schülerinnen und Schüler zunächst an einer Riechstation ihre Nasen testen. Durch die Gärung entstehen im Bier verschiedene Aromen: Grapefruit, Kaffee oder Orange sind nur einige, die man „erriechen“ kann.

Danach wurden die Exkursionsteilnehmer zur alten, noch aus Kupfer gefertigten Sudpfanne geführt. Hier wurden die für das Bierbrauen notwendigen Rohstoffe erklärt. Nach dem bayrischen Reinheitsgebot von 1516 sind dies Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Beim Malz gibt es darüber hinaus noch verschiedene Sorten, z.B. Röstmalz, Weizenmalz, Gerstenmalz und Karamellmalz. Alle konnten probiert werden, was bei einigen Teilnehmern zu „geschmacklichen Irritationen“ („Schmeckt das greislich!“) führte.

Anschließend führte der Weg über das das neue – voll computergesteuerte – Sudhaus, wo man einen Blick in den Läuterbottich und den Sudkessel werfen konnte, weiter in den Gärkeller. Dort konnten die Schülerinnen und Schüler als erstes die Reinzuchthefer in ihrem Zuchtbehälter betrachten und dann die, in Europa einzigartige, offene Gärung. Vier offene Gärbottiche mit vier verschiedenen alten Würzen waren zu bestaunen. Wenn man sich etwas über die Bottiche beugte, stieg einem die Kohlensäure in die Nase und es roch insgesamt sehr „bierig“.

Am Ende gab es in der „Gärlounge“ für die Exkursionsteilnehmer zur Stärkung noch ein (nichtalkoholisches!) Getränk und eine Breze. Außerdem wurden hier die Fragen, die im Laufe der Besichtigung auftraten, beantwortet.

Alle wissen nun: ohne Hefe kein Bier!



Interessiert lauschen die Schülerinnen und Schüler den Ausführungen zum Gärprozess in der Trumer Brauerei